

Menu de la première quinzaine de février 2023

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)
mer. 1	Chicon (Brabançon)	Crème dessert	Saucisse de campagne (p/b), compote, PDT	Salade de feta-betterave et leur garniture	Poisson du jour, tomate fondue et PDT	Saucisse de campagne (p/b), compote, PDT
jeu. 2	Poivron	Crêpe	Vol-au-vent, riz garni aux champignons	Salade russe au thon et ses crudités	Lasagne aux légumes	Vol-au-vent, riz garni aux champignons
ven. 3	Oignon	Pudding vanille	Poisson du jour, bouquetière de légumes et purée	Salade de pâtes au poulet et crudités	Chicons aux gratin/jambon (porc) et purée	Poisson du jour, bouquetière de légumes et purée
sam. 4	Portugais	Mousse au chocolat	Gyros de porc au paprika, mix poivrons-oignons, riz		1/2 Coquelet sauce estragon, haricots verts, PDT chemise	Gyros de porc au paprika, mix poivrons-oignons, riz
dim. 5	Velouté du chef	Biscuit	Burger de boeuf, stoemp aux choux de Bruxelles		Blanquette de veau à l'ancienne, champignons et purée	Burger de boeuf, stoemp aux choux de Bruxelles
lun. 6	Vert pré	Fruit	Steak de dinde pané, champignons et PDT rôties	Assiette de Hareng, sauce tartare, betteraves et PDT	Roti de lapin farci aux pruneaux, salsifis et Dauphinois	Steak de dinde pané, champignons et PDT rôties
mar. 7	Asperge	Madeleine	Pâtes aux 4 fromages, carottes et dés de tomates	Rôti de porc au kiwi	Dinde à la pêche et cannelle, haricots princesses et Duchesse	Pâtes aux 4 fromages, carottes et dés de tomates
mer. 8	Légumes	Riz au lait	Boudin blanc, choux rouge aux pommes et PDT	Roastbeef céleri rémoulade et salade de PDT	Paëlla (fruits de mer et volaille)	Boudin blanc, choux rouge aux pommes et PDT
jeu. 9	Poireau	Cake aux fruits	Cordon bleu (volaille), petits pois-carottes et purée	OEufs mimosa, PDT et macédoine de légumes	Choucroute à l'Alsacienne (porc)	Cordon bleu (volaille), petits pois-carottes et purée
ven. 10	Champignon	Yaourt nature	Poisson du jour, épinards en branches et PDT	Salade de lentilles aux dés de volaille et petits légumes	Filet de poulet au brie-pomme-miel, bouquetière et PDT au romarin	Poisson du jour, épinards en branches et PDT
sam. 11	Carotte	Compote	Buchette au fromage(p/b), salsifis et purée tomate		Boeuf bourguignon (champignons,carottes)et stoemp aux carottes	Buchette au fromage(p/b), salsifis et purée tomate
dim. 12	Courgette	Gaufre au chocolat	Waterzooi de volaille, julienne de poireaux-carottes et riz		Escalope de porc, flan aux brocolis et PDT rissolées	Waterzooi de volaille, julienne de poireaux-carottes et riz
lun. 13	Choux-fleurs	Yaourt fruité	Pavé de dinde sauce poivrade, purée et céleri rave	Boulettes à la moutarde (porc) et sa garniture	Cuisse de lapin sauce chasseur, aubergine grillée et PDT grill	Pavé de dinde sauce poivrade, purée et céleri rave
mar. 14	Potage du chef	Petit beurre	Poisson provençale et PDT vapeur	Mezze(feuille de vigne, tzatziki, tarama, pâtes grecques, chou blanc...)	Escalope de volaille à la parmigiana, aubergines et tagliatelle	Poisson provençale et PDT vapeur
mer. 15	Oignon	Fromage blanc	Boulettes (p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée	Wrap au poulet curry(carottes râpées, mais et PDT)	Poisson sauce armoricaine (cognac), duo de carotte et PDT	Boulettes (p/b) sauce tomate, choux-fleurs à la crème et purée

Ce menu est sujet à d'éventuelles modifications. Nos repas sont préparés à base de produits susceptibles de contenir différents allergènes. Pour toute question, vous pouvez nous joindre au 02/537.98.66